

SECONDI PIATTI

Pesce e patate alla moda delle Canarie

LUOGO: [Europa](#) / [Spagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il **pesce e patate alla moda delle Canarie** è una ricetta decisamente insolita che piacerà di certo a chi ama sperimentare e provare nuovi tipi di cucina. Ingredienti semplici e una cottura decisamente facile si incontrano e danno vita ad un buon piatto al quale si aggiunge un mix di sapori incredibili dati dal condimento. Questa ricetta è adatta soprattutto a chi ama il piccante, non perdetela!

Se poi cercate altri secondi piatti a base di pesce, perché non provate anche il [pesce spada](#) alla pizzaiola: un piatto molto gustoso!

INGREDIENTI

DENTICE o spigola - 600 gr
PATATE 400 gr
PAPRIKA DOLCE 1 cucchiaino da tè
SPICCHIO DI AGLIO 2
CUMINO ½ cucchiaino da tè
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE ½
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
ACETO DI VINO BIANCO 2 cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per fare la ricetta del pesce e patate alla moda delle Canarie, sbucciate le patate, tagliatele e mettetele a cuocere in acqua salata. Pochi minuti dopo l'inizio della cottura aggiungete il pesce, pulito e tagliato a pezzi.



- 2 Continuate la cottura finché il tutto sarà tenero.
Nel mortaio pestate l'aglio, un poco di sale, il peperoncino e il cumino, in modo da ottenere una pasta finissima.



- 3 Unitevi la paprika e diluite il tutto con un poco d'olio.



4 Amalgamatevi l'aceto e parte del brodo di cottura del pesce.



5 Al momento di servire, scolate le patate e il pesce e accompagnate con salsa a base di peperoncino.

CONSIGLIO

Potrei aggiungere dei crostacei?

Certo, falli bollire insieme al pesce per gli ultimi 5 minuti.

Potrei preparare in anticipo la pietanza?

Sì è ottima anche fredda.

